

JAPAN CIDER AWARDS 2018

サンクゼールのシードル 3 品目全て「★★」！最多受賞

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、JAPAN CIDER AWARDS 2018（ジャパンシードルアワード）（主催：一般社団法人日本シードルマスター協会）グッドテイスティング賞 SWEET 部門において、エントリーした「飯綱シードル 2017 ブラムリー・ふじ」「飯綱シードル 2017 ふじ・高坂りんご」「サンクゼール シードル」3品目全て受賞（評価は★の数、3つが最高）。3品目全てに「★★」の評価をいただきました。SWEET 部門で「★★」は国内産シードルでは最高ランクの評価（「★★★」はフランスのメーカー2社のみ）で、サンクゼールの3品目受賞は本コンテストにエントリーした企業の中で最多受賞。



飯綱シードル 2017
ブラムリー・ふじ
750ml/¥1,800

イギリスから渡ってきた豊かな酸味が特徴の青りんご、ブラムリーとふじりんごをブレンド。酸味がありすっきりとしています。



飯綱シードル 2017
ふじ・高坂りんご
750ml/¥1,850

ふじりんごをベースに飯綱町の貴重な天然記念物、高坂りんごをブレンド。飯綱町とサンクゼールの共同企画商品。本店限定販売。



サンクゼール
シードル
750ml/¥1,750

ふじりんご100%のシードル。りんごの香り豊か、ほんのり甘口、フルーティー。

サンクゼールのシードルは、長野県飯綱町産のりんごを使用し伝統製法の瓶内二次発酵で製造しています。

JAPAN CIDER AWARDS

JAPAN CIDER AWARDS（ジャパンシードルアワード）2018は一般社団法人日本シードルマスター協会が、日本におけるシードルの更なる普及を目指すために国内外のシードルの審査と表彰を行い、広く提案すると共に審査データを分析してエントリーした企業にフィードバックすることで、シードルの開発、及び開拓を支援すること目的としたコンテストです。テイスティング賞、デザイン部門賞、ペアリング部門賞の3部門で構成され、シードル愛好家や飲食・流通関係者、研究者などからなる302名の審査員によって審査されます。第1回目となる今回は110のエントリーがあり、その内の61品目が受賞。

サンクゼールのシードルづくり

2000年、飯綱町（旧三水村）で収穫されたりんごを使った「リンゴワイン」を商品開発したことをきっかけに地元のりんごを使った醸造がスタートし、2003年には「シードル」を開発しました。その後は飯綱町と共同で「高坂りんごシードル」（2008年）、「ブラムリーシードル」（2011年）、「メイポールシードル」（2015年）を開発。現在では主に飯綱町産りんご（ふじ、ブラムリー、高坂、メイポール）を使ったシードルを6種を醸造、販売しています。

近年、長野県内やりんごの生産地におけるシードルづくりは盛んで、シードル自体の知名度も上がり女性を中心に人気のアルコール飲料となりましたが、ひとつのメーカーで数種類のシードルを造っていることは大変稀少。また、飯綱町で作られる「高坂りんご」は飯綱町の天然記念物の和りんごで、特有の渋みは昨年5月にご視察に来られたイギリスのフォトグラファーでシードルライターのBill Bradshaw（ビル・ブラッドショー）氏からも評価をいただきました。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。